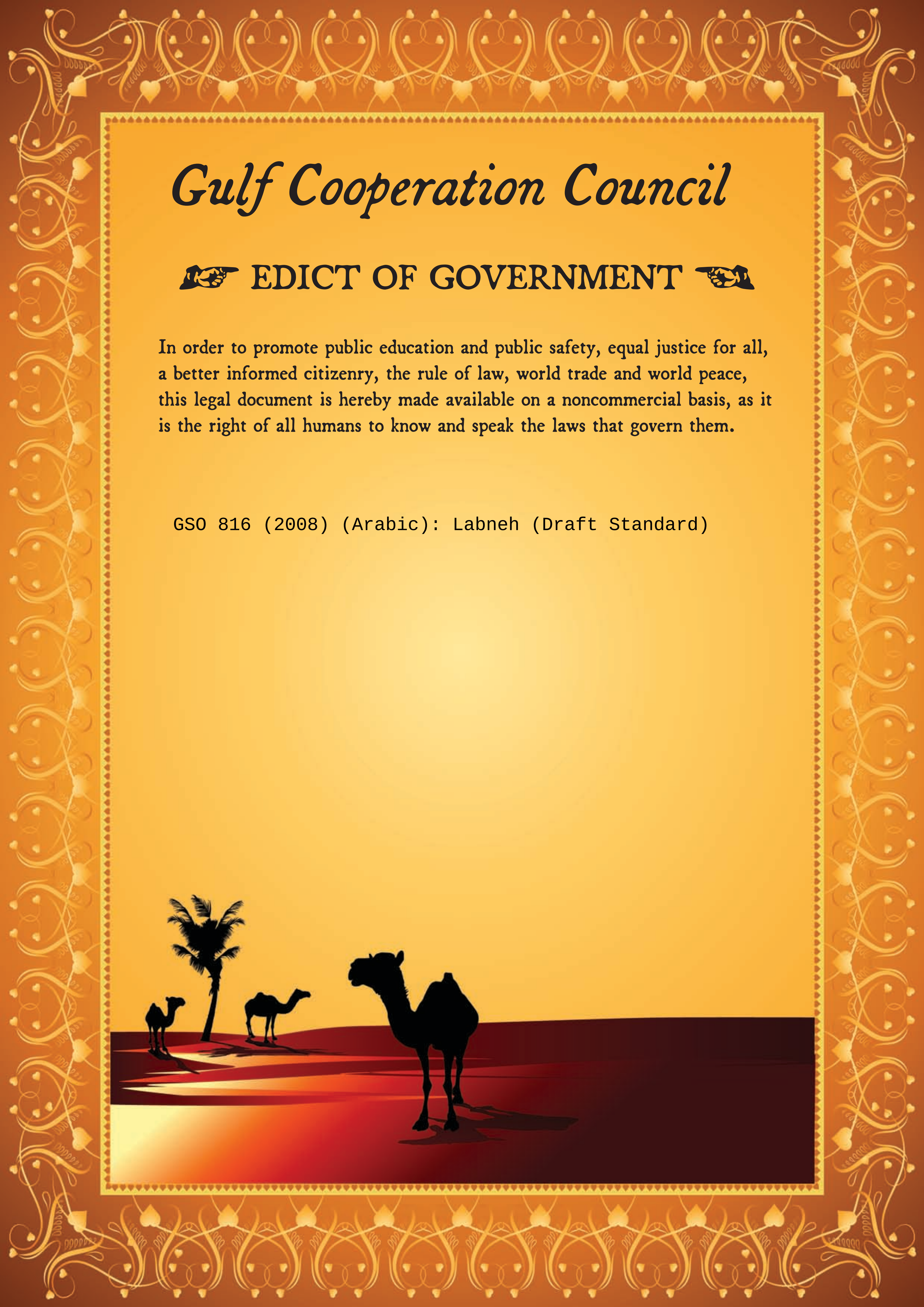


Gulf Cooperation Council

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 816 (2008) (Arabic): Labneh (Draft Standard)

BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 05/FDS 816 /2008

اللبنة
Labneh

إعداد
اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 الخاصة بقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم ١٩٩٧/٨١٦ " اللبنة ". و قد قامت سلطنة عُمان بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كلائحة فنية خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم (   ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغي المواصفة رقم ٨١٦ /١٩٩٧ و تحل محلها.

اللبـــنـــة

١- المجال ونطاق التطبيق :

تختص هذه المواصفة القياسية باللبنة واللبنة المحفوظة بالزيت واللبنة المعاملة بالحرارة بعد التخمر .

٢- المراجع التكميلية :

١/٢ GSO ٩ بطاقات المواد الغذائية المعبأة.
٢/٢ GSO ٢١ الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها.
٣/٢ GSO ١٥٠ فترات صلاحية المنتجات الغذائية – الجزء الأول.
٤/٢ GSO ٣٢٣ اشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة والمجمدة.
٥/٢ GSO 398 عبوات المواد الغذائية - الجزء الأول - اشتراطات عامة.
٦/٢ GSO ٥٦٩ طرق أخذ عينات الحليب ومنتجاته.
٧/٢ GSO ٦٧٨ طرق اختبار الألبان المتخمرة.
٨/٢ GSO 841 الحدود القصوى للسموم الفطرية المسموح بها في الأغذية والأعلاف.
٩/٢ GSO ٩٨٨ حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول.
١٠/٢ GSO ٩٩٨ طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية - الجزء الأول : التحليل الطيفي لأشعة جاما .
١١/٢ GSO 1016 الحدود الميكروبيولوجية للسلع و المواد الغذائية- الجزء الأول.
١٢/2 GSO 1019 زيت الزيتون وزيت متبقي الزيتون المعد للطعام.
١٣/٢ GSO ١٠٢٠ طرق اختبار زيت الزيتون و زيت متبقي الزيتون المعد للطعام.
١٤/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالمضافات الغذائية (مواصفة الكودكس الدولية رقم ١٩٢ الخاصة بالمضافات الغذائية).
١٥/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات مبيدات الآفات (الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في الأغذية التي تصدرها هيئة دستور الغذاء الدولية).
١٦/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بالحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية (الحدود القصوى لمتبقيات الأدوية البيطرية في الأغذية التي تصدرها هيئة دستور الغذاء الدولية).

١٧/٢ المواصفة القياسية الخليجية الخاصة بتحليل متبقيات المبيدات (مواصفة الكودكس الدولية رقم ٢٢٩ الخاصة بتحليل متبقيات المبيدات: طرق موصي بها).

٣- التعاريف :

١/٣ **لبنة :** منتج حليبي يتم الحصول عليه بالتخمر اللاكتيكي للحليب أو منتجاته الواردة في البند (٦/١/٤) بواسطة بادئات مناسبة ونقية من بكتيريا حمض اللاكتيك ومن ثم تركيزه بإحدى الطرق المناسبة .
٢/٣ **اللبنة المحفوظة بالزيت :** لبنة كثيفة القوام على شكل كرات محفوظة في زيت الزيتون.

٣/٣ **لبنة معاملة بالحرارة بعد التخمر :** لبنة معاملة بالحرارة المناسبة بعد التخمر لتثبيط نشاط البادئات والإنزيمات .

٤- المتطلبات :

يجب أن يتوافر في اللبنة واللبنة المحفوظة بالزيت واللبنة المعاملة بالحرارة بعد التخمر ما يلي:

١/٤ اللبنة واللبنة المعاملة بالحرارة بعد التخمر :

١/١/٤ أن تكون خالية خلوا تاما من منتجات الخنزير أو مشتقاتها .

٢/١/٤ أن تكون خالية خلوا تاما من المواد الغريبة والشوائب والحشرات وأجزائها .

٣/١/٤ أن تكون المواد الخام المستخدمة في إنتاج اللبنة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بها .

٤/١/٤ أن تتميز بالقوام والرائحة والطعم المميز للبنة وأن تكون خالية من الطعم والرائحة غير المرغوبين .

٥/١/٤ أن يلقح الحليب المستخدم في صناعة اللبنة ببادئات مناسبة ونقية من بكتيريا حمض اللاكتيك مثل الاكتوباسليس بلكاريكس وستربتوكوكس ثيرموفيلس.

٦/١/٤ أن يستخدم – كمواد أولية - أحد أنواع الحليب التالية :

- حليب مبستر كامل الدسم أو منزوع جزئيا أو كليا .
- حليب مركز كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئيا أو كليا .
- حليب مجفف كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئيا أو كليا .

٧/١/٤ في حالة تعديل نسبة الدهن يستخدم أحد مصادر الدهن الحيواني التالية :

- زبدة مبسترة .
- دهن الزبدة .

٨/١/٤ أن يراعى في إنتاجها القواعد والشروط الصحية التي تنص عليها المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٣/٢).

٩/١/٤ المعاملة الحرارية:

١/٩/١/٤ أن يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة قبل التعبئة عند درجة حرارة ٧٠°س لمدة ٣٥ ثانية ، أو بعد التعبئة على درجة حرارة ٥٥°س لمدة ١٥-٣٠دقيقة .

٢/٩/١/٤ بالإضافة إلى ما ذكر في البند (١/٩/١/٤) يسمح بمعاملة اللبنة بالحرارة بعد التخمر وقبل التعبئة على درجة حرارة ٩٠°س لمدة ٣٠ ثانية .

١٠/١/٤ يسمح باستخدام المواد المضافة طبقاً للحدود المنصوص عليها في المواصفة القياسية الخليجية الواردة بالبند (١٤/٢).

١١/١/٤ يسمح باستخدام ملح الطعام حسب أسلوب التصنيع الجيد .

١٢/١/٤ ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ٢.٥% ولا تقل عن ١.٢% مقدرة كحمض لاكتيك .

١٣/١/٤ أن تكون الخواص الكيميائية وفقا للجدول رقم (١) .

الجدول رقم (١)

نوع اللبنة	نسبة الدسم		المواد الصلبة الكلية اللادهنية (حد أدنى)
لبنة (بقري)	٧%	حد أدنى	١٥%
لبنة قليلة الدسم (بقري)	٣%	حد أدنى	١٩%
لبنة منزوعة الدسم (بقري)	١%	حد أدنى	٢١%
لبنة (أغنام)	١٢%	حد أدنى	١٥%
لبنة قليلة الدسم (أغنام)	٦%	حد أدنى	٢١%
لبنة منزوعة الدسم (أغنام)	١.٥%	حد أدنى	٢٥%

١٤/١/٤ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية للأحياء الدقيقة في اللبنة طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (١١/٢) .

٢/٤ اللبنة المحفوظة بالزيت .

١/٢/٤ أن تنطبق عليها جميع بنود المتطلبات ما عدا البنود (١٢/١/٤، ١٣/١/٤) .

٢/٢/٤ ألا تزيد نسبة الحموضة الكلية على ٣.٥% ولا تقل عن ١.٧ مقدرة كحمض لاكتيك .

٣/٢/٤ أن تكون الخواص الكيميائية للبنة المحفوظة بالزيت كما في الجدول رقم (٢).

الجدول رقم (٢)

المنتج	نسبة الدسم		المواد الصلبة الكلية اللادهنية (حد أدنى)
لبنة محفوظة بالزيت	١٢ %	حد أدنى	٢٣ %
لبنة قليلة الدسم محفوظة بالزيت	٦ %	حد أدنى	٢٩%
لبنة منزوعة الدسم محفوظة بالزيت	١.٥ %	حد أقصى	٣٣%

٤/٢/٤ أن يكون الزيت المستعمل للحفظ زيت الزيتون ويكون مطابقا للمواصفة القياسية الواردة في البند (١٢/٢) .

٥/٢/٤ ألا تقل نسبة اللبنة المحفوظة في الزيت عن ٥٥% وزن/وزن .

٥- أخذ العينات :

يجب أن تؤخذ العينات طبقا للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٦/٢) .

٦- طرق الاختبار :

يجب أن تجرى الاختبارات طبقا للمواصفات القياسية الخليجية الواردة في البنود (٧/٢) و (١٠/٢) و(١٣/٢) و (١٧/٢).

٧- التعبئة :

مع عدم الإخلال بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٥/٢) يجب مراعاة ما يلي عند التعبئة :

١/٧ أن تكون عبوات المنتج مصنوعة من مواد صحية غير سامة أو ضارة وغير منفذة للمادة وتكون نظيفة ولا تؤدي إلى تغير خواص المنتج .

٢/٧ أن يعبأ المنتج بطريقة تضمن عدم حدوث أي تلوث خارجي .

٣/٧ أن تقفل العبوات جيدا بطريقة تمنع حدوث أي تلوث خارجي .

٨- النقل والتخزين :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (٤/٢) يجب مراعاة ما يلي عند النقل والتخزين:

١/٨ يجب أن يتم النقل والتوزيع بوسائل نقل مبردة مناسبة، حيث تكون درجة الحرارة من صفر إلى ˚٥س .

٢/٨ يجب أن تكون درجة حرارة التخزين والتداول من صفر إلى ˚٥ س .

٣/٨ يجب أن يتم نقل وتخزين اللبنة المحفوظة بالزيت عند درجة حرارة لا تزيد على ˚٥س.

٩- البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفتين القياسية الخليجيتين الواردتين في البندين (١/٢) و(٢/ ٥) يجب أن يوضح في البطاقة البيانات التالية :

١/٩ مصدر الحليب المستخدم (بقري-ماعز-غنم...) .

٢/٩ نوع الحليب المستخدم (حليب طازج- حليب مجفف ....ألخ).

٣/٩ في حالة اللبنة المعاملة بالحرارة بعد التخمر يجب أن يوضح عبارة (معامل بالحرارة بعد التخمر) .

٤/٩ يجب توضيح نوع اللبنة من حيث نسبة الدسم (لبنة، لبنة قليلة الدسم، لبنة منزوعة الدسم).

٥/٩ البيانات التغذوية (الطاقة بالسعرات الحرارية والنسبة المئوية للبروتين- الدهن- إجمالي السكريات، والكالسيوم و الصوديوم و أي فيتامينات مضافة).

٦/٩ النسبة المئوية للملح المضاف.

المصطلحات الفنية

لبنة محفوظة بالزيت .... Labneh in-oil
لبنة معاملة بعد التخمر .... Labneh-Treated after femmention

References: **المراجع :**

-GSO No 816/2002 - المواصـفة القياسـية الخليجيـة رقـم ٨١٦/٢٠٠٢
- Codex Standard – مواصفة الكـودكس الدوليـة
No.192/1995 , rev 2007 رقم ١٩٢/١٩٩٥ مراجعة ٢٠٠٧
General Standard for Food additives مواصفة عامة للمضافات الغذائية